

RISOTTO AUX EPINARDS

Fromage frais et parmesan

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 10 minutes
- cuisson d'environ 30 minutes



Ingrédients :

- 200g de riz
- 40g de parmesan
- 70g de fromage frais
- 30g de beurre
- 100g d'épinards frais
- 70mL de vin blanc sec
- 2 cubes de bouillon
- 1 oignon
- Poivre

Préparation :

- 1) Faire chauffer le beurre dans une sauteuse.
- 2) Une fois fondu, y faire revenir l'oignon émincé et les feuilles d'épinards préalablement lavées et grossièrement hachées.
- 3) Quand l'oignon commence à prendre une jolie couleur, ajouter le riz cru.
- 4) Faire chauffer à feu moyen en remuant jusqu'à ce que les grains de riz deviennent transparents.
- 5) Mouiller avec le vin blanc et le laisser s'évaporer tout en continuant de remuer.
- 6) Faire chauffer 1L d'eau et y diluer les cubes de bouillon.
- 7) Verser le bouillon petit à petit sur le riz tout en remuant régulièrement pour qu'il imprègne le riz.
- 8) Une fois tout le bouillon absorbé, retirer du feu et ajouter le fromage frais et le parmesan râpé. Bien mélanger.
- 9) Poivrer et servir bien chaud.

☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Pas la saison des épinards ? Cette recette fonctionne très bien avec des épinards surgelés !